

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 猪油八宝饭

2024 年 月 日发布

2024 年 月 日实施

浙江省中小餐饮行业协会 发 布

目 次

前言..... II

引言.....III

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 原料及要求.....2

5 烹饪器具.....2

6 制作工艺.....2

7 制作要求.....2

8 装盘.....2

9 质量要求.....3

10 最佳食用时间.....3

前 言

本文件依据 GB/T1.1—2020《标准工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本文件由浙江省中小餐饮行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：浙江省中小餐饮行业协会。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

引 言

八宝饭是传统的节日食品，历史悠久，流传广泛，寓意美好。相传，八宝饭初始于西周。公元前 11 世纪时，周武王在攻打腐败的商纣王时，得到了伯达、伯适、仲忽、叔夜、叔夏、季随、季弱等八位谋士的相助，在迅速击败了商纣王之后，在国都镐京（今陕西省西安市）举办庆功宴会，周武王吩咐御厨用八种珍贵食物混合特制一种甜饭上桌供食，表彰八谋士灭商的功绩。唐宋时期，凡皇帝须有金印八颗，大臣常以八宝相称；民间又把“八”与“发”联系起来，含有多种吉利的含义，在民间的食品中，取名八宝的也越来越多。

江南民间流传的八宝饭具有 500 多年历史，是春节前后的吉利点心。因为，所用馅料不同，形成了不同风味的八宝饭。猪油八宝饭是 1956 年浙江省人民政府认定的 17 道杭州名点之一。

为弘扬杭州美食文化，加强对传统杭帮菜经典名菜名点、老字号餐饮品牌、饮食类非遗项目、特色小吃的宣传和保护，根据杭州市商务局印发的《关于修订推进杭帮菜高质量发展十大行动的通知》精神，浙江省中小餐饮行业协会在杭州市商务局的指导下，联合相关行业协会、企业、专家和名厨，参照《杭州菜谱》、《杭州名小吃》、《杭州家常菜谱》、《食在杭州 亚洲精选菜品 5000 道》等书籍资料，编写了 1956 年浙江省人民政府认定的 36 道杭州名菜和 17 道杭州名点的团体标准，对规范传统杭帮菜经典名菜名点的制作，维护传统杭帮菜经典名菜名点品牌，留住杭州传统饮食文化的“根”和“魂”，将起到积极的促进作用。

传统杭州名点 猪油八宝饭

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 猪油八宝饭的范围、规范性引用文件、术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、制作要求、装盘、质量要求、最佳食用时间等基本要求。

本文件适用于加工烹制传统杭州名点系列的猪油八宝饭。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 1354 大米

GB/T 1445 绵白糖

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8937 食用动物油脂 猪油

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 16325 干果食品卫生标准

GB 19300 食品安全国家标准坚果与籽类食品

GB/T 21270 食品馅料

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 31735 龙眼

NY/T 1504 莲子

3 术语和定义

3.1 糯米

是糯稻脱壳的米，在中国南方称为糯米，而北方则多称为江米。糯米是制造黏性小吃，如粽子、八宝粥、年糕等甜品的的主要原料，适合做粽子、酒酿、汤圆、米饭等（执行标准 GB/T 1354 ）。

3.2 桂圆肉

属于一种果实,又叫龙眼,是将新鲜的桂圆去掉核和果壳后得到的果肉部分(执行标准 GB/T 31735)。

3.3 通心莲

是一种特殊的莲子产品,它是通过特定加工过程制得的。具体来说,通心白莲是指莲子去壳去嫩皮,再去莲心,然后经过干燥而成的产物。

3.4 蜜枣

是一种用鲜枣加工而成的蜜饯,属于干果类(执行标准 GB 14884)。

3.5 熟松仁

是指经过一定烹饪加工处理后的松子仁(执行标准 GB 19300)。

3.6 葡萄干

是借助于太阳热或人工加热使葡萄果实脱水形成的食品(执行标准 GB 16325)。

3.7 青梅

又称果梅、酸梅,不单能当水果零食吃,还可入菜做沙拉;也可以做成青梅干、青梅汁、青梅醋、蜜饯等加工产品。

3.8 金橘

又名金柑,是一种非常具有特点的水果,这种水果的外表比较艳丽,绝大部分都是金黄色的,吃起来口感特别的甘甜酸爽。

3.9 糖佛手

是鲜佛手蜜渍制品(执行标准 GB 14884)。

3.10 蜜饯红瓜

是以红瓜为主要原料,经过糖或蜂蜜腌制等工艺加工制成的食品(执行标准 GB 14884)。

3.11 细沙

是一种常见的食品馅料(执行标准 GB/T 21270)。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料:糯米 300 克,桂圆肉 10 克,猪板油 30 克,白糖 100 克,通心莲 30 克,蜜枣、熟松仁、葡萄干、青梅、金橘、糖佛手、蜜饯红瓜各 10 克。

4.1.2 辅料:熟猪油 80 克,细沙 100 克。

4.2 要求

4.2.1 选用优质糯米。

4.2.2 用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 原料应干净卫生，应符合 GB/T 1354、GB/T 1445、GB/T 8937、GB 10146、GB 14884、GB 16325、GB 19300、GB/T 21270、GB/T 31735、NY/T 1504 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气或燃油炒菜灶。

5.2 炊具：宜采用蒸锅。

5.3 器具：应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 将糯米淘净，浸 5 小时以上，放入笼内干蒸至熟，然后加入白糖及熟猪油拌匀。

6.2 将猪板油去膜，切成小丁。

6.3 莲子放水上笼蒸熟。

6.4 蜜枣去核与其他果料切成碎片。

6.5 取碗 1 只，碗壁涂上熟猪油，将猪板油放入碗中间，果料碎片铺入碗内，然后加入半碗糯米饭，揸凹，加细沙，再加入另一半糯米饭，刮平，放入笼屉内蒸 1 小时左右，取出扣入盘中即可食用。

7 制作要求

糯米软糯，豆沙绵甜，各色果脯香味四溢。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用白瓷盘，洗净消毒。

8.2 盛装方法

8.2.1 八宝饭蒸好后，取一个盘子倒扣在碗上，迅速翻转过来，轻轻揭开碗，八宝饭即可完整地呈现在盘子上。

8.2.2 在八宝饭上撒上糖桂花。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

米粒明亮半透，点缀在上面的各式干果交错纷杂，色彩鲜明。

9.1.2 香味

八宝饭以糯米为主料，蒸煮后带有天然的米香；添加的猪油为八宝饭带来了浓郁的油脂香气；添加的“八宝”配料更是带来了浓郁的香气。

9.1.3 口味

猪油八宝饭口感丰富，香糯甜美。糯米与猪油的完美融合增添了其绵密的口感；多种果仁、蜜饯等馅料，甜而不腻，丰富了整体的味觉层次。

9.1.4 形态

猪油八宝饭形态丰富多样。刚蒸好的八宝饭，猪油在每一颗糯米间化开，糯米呈现出几近融化的晶莹状态，油润如水般流淌；八宝饭中的“八宝”食材的加入使得八宝饭的口感和形态更加丰富多样。

9.1.5 质感

猪油八宝饭的质感丰富多样，主要体现在软糯香甜、油润不腻、层次分明、色彩缤纷。

9.2 卫生要求

9.2.1 菜品应无异物、无杂质、无异味。

9.2.2 加工制作过程应符合 GB 31654 规定。

10 最佳食用时间

从猪油八宝饭可食用起，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
